



Menu de la Semaine

Servi uniquement le midi

Lundi 09.09.2019	Mardi 10.09.2019
<p><i>Jour de repos</i></p>	<p>Quenelle de tartare de bœuf fumé avec sauce soja et tomates cerise confites Ou Spaghetti aux aubergines, menthe et moules ***</p> <p>Filet de dorade en croûte d'herbes aromatiques bio avec sauce au citron et purée de pommes de terre à l'huile extra vierge d'olives Ou La brochette de filet mignon de porc aux poivrons et pancetta, pommes grenailles au four</p>
Mercredi 11.09.2019	Jeudi 12.09.2019
<p>Tomate farcie au quinoa et petits légumes croquants avec crème de pois chiche Ou Cuisses de grenouille, ail, beurre et persil ***</p> <p>Cannelloni verts aux jeunes épinards et ricotta à la fondue de fromages Ou Bouchée à la reine faite maison avec timbale de riz savoureux</p>	<p>« Guazzetto » d'escargots aux champignons et tomates cerise avec crème de polenta Ou Parmigiana blanche d'aubergines avec basilic et mozzarella ***</p> <p>Hamburger de merlu avec crème de courgettes, amandes toastées et légumes à la vapeur Ou Escalopine de veau au marsala avec thym et épinards au beurre</p>
Vendredi 13.09.2019	Samedi 14.09.2019
<p>Flan de céleri-rave au guanciaie croquant fumé à la minute Ou Risotto crémeux aux légumes séchés et crustacés ***</p> <p>Calamars farcis aux cime di rapa avec crème de pommes de terre parfumée Ou Entrecôte de bœuf au beurre de Maître d'hôtel et pommes frites</p>	<p>Méli-mélo aux agrumes et dorade Ou Velouté de grana padano avec œuf poché et jeunes épinards blanchis ***</p> <p>Gnocchi à l'encre de seiche et frutis de mer Ou Cotelettes de porc à l'aigre-doux et poudre d'ail</p>

Prix: 12,90 €

Prix avec dessert du jour : 16,50 €